



VIGNOBLE  
MALIDAIN  
LE DEMI BŒUF

## Muscadet Côtes de Grandlieu sur lie **CLOS DE LA CLEMENCIERE**

Encépagement	100% Melon B
Terroir	Coteau de faible pente situé sur la commune de La Limouzinière. Altitude moyenne de 35 à 40 mètres. Terroir sur sol clair et siliceux, développé sur une roche mère de micaschiste.
Age des vignes	25 ans
Vinification	Débourbage statique à froid. Stabulation à froid. Fermentation alcoolique contrôlée de 15° à 20°C. Plusieurs bâtonnages ont été effectués entre le mois de novembre et décembre
Conditionnement	Mise en bouteilles par une entreprise aux normes H.A.C.C.P. Etiquettes adhésives. Carton de 6 bouteilles.
Dégustation	Robe : limpide, nuances dorées Nez d'agrumes : pamplemousse et écorce d'orange Bouche : attaque légèrement grasse, arômes d'agrumes (pamplemousse), bon équilibre, belle longueur
Accords gastronomiques	apéritif, pamplemousse au crabe, dos ou pavé de sandre au beurre blanc, marmite de la mer (fruits de mer et poissons), risotto aux crevettes et au curry, brochettes de queues de langouste, lasagnes aux fruits de mer, filet de bar en papillottes, pâtes au saumon fumé, crottin de fromage de chèvre
Température de service	10°C
Garde	2 à 3 ans

